

Bedienungsanleitung

CT 554 • CT 604 • F-XXT55 • F-XXT60

Backofen • Herd

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Modellnummer	Type	Masssystem
F-XXT 60 N, F-XXT 60 W	21041	C6H660TKN/W	60-600
F-XXT 55 N, F-XXT 55 W	21076	C6H57UTKN/W	55-762
CT 554 N, CT 554 W	22021	CH6H57UTK4N/W	55-762
CT 604 N, CT 604 W	22022	CH6H660TK4N/W	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	6.9	Startaufschub.....	22
1.1	Verwendete Symbole	5	7	Benutzereinstellungen	23
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	7.1	Übersicht Einstellungen	23
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	7.2	Benutzereinstellungen anpassen.....	23
1.4	Gebrauchshinweise.....	7	7.3	Kindersicherung.....	23
2	Erste Inbetriebnahme	10	7.4	Uhrzeitanzeige.....	24
3	Gerätebeschreibung	10	7.5	Signalton.....	24
3.1	Aufbau	10	7.6	Werkseinstellungen	24
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	11	7.7	Demomodus	24
3.3	Garraum	12	7.8	Betriebsdauer	24
3.4	Zubehör.....	12	8	Herd	25
4	Betriebsarten	13	8.1	Bedien- und Anzeigeelemente	25
4.1	Heissluft.....	13	8.2	Kochgeschirr	25
4.2	Heissluft feucht.....	13	8.3	Bedienung.....	26
4.3	Heissluft eco.....	14	8.4	Reinigung und Pflege für Gusskochplatten.....	27
4.4	PizzaPlus	14	9	Pflege und Wartung	27
4.5	Grill-Umluft.....	14	9.1	Aussenreinigung	27
4.6	Grill	15	9.2	Türdichtung reinigen	27
4.7	Unterhitze	15	9.3	Türdichtung ersetzen	27
4.8	Ober-/Unterhitze	15	9.4	Gerätetür reinigen.....	28
4.9	Ober-/Unterhitze feucht.....	16	9.5	Zubehör und Auflagegitter reinigen	30
4.10	Ober-/Unterhitze eco	16	9.6	Garraum reinigen.....	30
5	Bedienung	17	9.7	Halogenlampe ersetzen.....	30
5.1	Betriebsart wählen.....	17	10	Störungen beheben	31
5.2	Garraumtemperatur wählen.....	17	10.1	Störungsmeldungen.....	31
5.3	Ausschalten	17	10.2	Nach einem Stromunterbruch.....	32
5.4	Gargut entnehmen.....	17	11	Zubehör und Ersatzteile	33
6	Funktionstasten	18	11.1	Zubehör	33
6.1	Schnellaufheizen	18	11.2	Ersatzteile	33
6.2	Tellerwärmen	18	12	Technische Daten	33
6.3	Beleuchtung.....	18	12.1	Hinweis für Prüfinstitute	33
6.4	Uhrfunktionen	18	12.2	Temperaturmessung	34
6.5	Uhrzeit einstellen und ändern	19	12.3	Produktdatenblatt.....	34
6.6	Timer	19	12.4	EcoStandby.....	34
6.7	Einschaltdauer.....	20	13	Tipps und Tricks	34
6.8	Ausschaltzeit.....	21	13.1	Gebäck und Braten.....	34

13.2	Kuchen.....	35
13.3	Bräunungsunterschied.....	35
13.4	Energie sparen.....	35
14	Entsorgung	36
15	Stichwortverzeichnis	37
16	Service & Support	39

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

tes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür und Bedienblende benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Auslüftstellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!



- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür leicht geöffnet lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- ▶ Garraum und Zubehörteile reinigen.
 - In der Digitalanzeige leuchtet **---**.
- ▶ Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen, um die Uhrzeit einzustellen.
- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen.
- ▶ Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen.



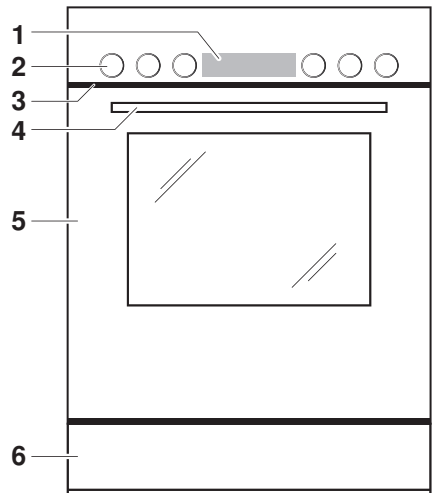
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklungen kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

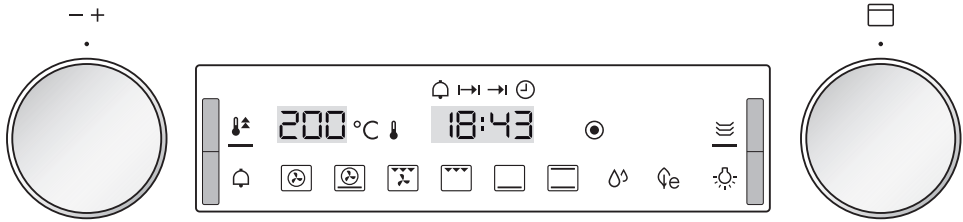
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau

- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
 - 2 Drehschalter
 - 3 Lüftungsöffnung
 - 4 Türgriff
 - 5 Gerätetür
 - 6 Geräteschublade */Geräteschublade beheizbar *
- * modellabhängig



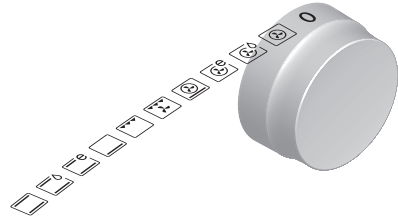
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Drehshalter


– + Garraumtemperatur/Zeitfunktion

 Betriebsart







Digitalanzeigen

 Temperatur




 Uhrzeit/Timer
Ein-/Ausschaltdauer

Funktionstasten

 Schnellaufheizen
 Zeitfunktion

 Tellerwärmen
 Garraumbeleuchtung

Leuchtsymbole

 Heissluft
 PizzaPlus
 Grill-Umluft
 Grill
 Unterhitze
 Ober-/Unterhitze
 Zusatzfunktion feucht
 Zusatzfunktion eco

 Temperatureinheit
 Aufheizstatus
 Timer
 Einschaltdauer
 Ausschaltzeit
 Uhrzeit
 Betriebsanzeige

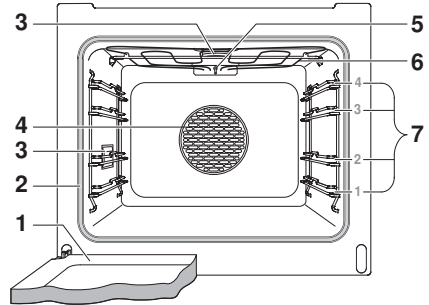
3.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie!

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.

- 1 Gerätetür
- 2 Türdichtung
- 3 Beleuchtung
- 4 Heissluftabdeckung
- 5 Garraumtemperaturfühler
- 6 Grill/Oberhitze
- 7 Auflagen mit Beschriftung



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

3.4 Zubehör



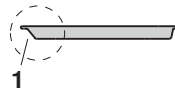
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Korrekte Benutzung der Einschubteile beachten!

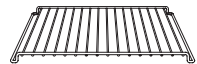
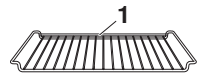
Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Kuchenblechs im Garraum an die Rückwand zeigt.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



Gitterrost

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- ▶ Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum an die Rückwand zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.
- Auskühlen von Gebäck – umgekehrt – ausserhalb des Garraums.



Sonderzubehör



Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

4 Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

- ▶ Formen auf Gitterrost stellen.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» des Kuchenblechs im Garraum an die Rückwand zeigt.

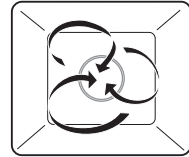


Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» und in der separaten «Easy-Cook» Broschüre.

4.1 Heissluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2




Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Besonders geeignet, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten

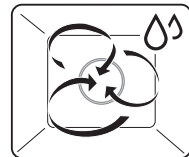


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.2 Heissluft feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2




Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

Anwendung

- Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Hefengebäck und Brot auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf



Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.3 Heissluft eco



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2



Diese Betriebsart ist besonders energiesparend. Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.


Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



Beim Backen mit dieser Betriebsart nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Heissluft verlängern.

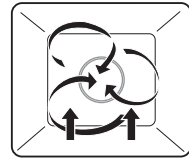


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.4 PizzaPlus



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiv gebacken.

Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches

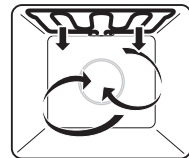


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

4.5 Grill-Umluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

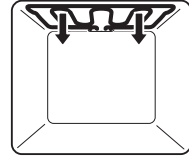
Anwendung

- ganzes Poulet
- hohes Grillgut
- ▶ Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

4.6 Grill



Temperaturbereich	in 5 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

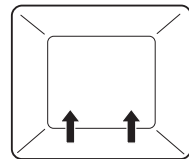


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

4.7 Unterhitze



Temperaturbereich	in 5 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen

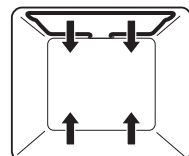


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.8 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzi, Brot und Braten

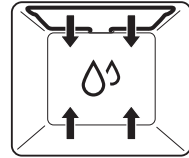


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.9 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

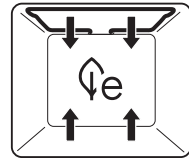
Anwendung

- Brot, Zopf, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren

4.10 Ober-/Unterhitze eco



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Diese Betriebsart ist besonders energiesparend. Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin






Beim Backen mit dieser Betriebsart nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Ober-/Unterhitze verlängern.



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5 Bedienung

Die Drehschalter – + und  neben der Bedienblende sind für die Bedienung des Backofens, die äusseren  und  Drehschalter für das Kochfeld, falls vorhanden.



5.1 Betriebsart wählen

- ▶ Drehschalter  nach links oder rechts auf gewünschte Betriebsart drehen.

Betriebsarten

	Heissluft		Grill
	Heissluft feucht		Unterhitze
	Heissluft eco		Ober-/Unterhitze
	PizzaPlus		Ober-/Unterhitze feucht
	Grill-Umluft		Ober-/Unterhitze eco

5.2 Garraumtemperatur wählen

- ▶ Drehschalter – + auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.



Sobald ein Signalton ertönt:

- erlischt das Symbol .
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

5.3 Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf Position «0» drehen.
 - Das Symbol  erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

5.4 Gargut entnehmen










Verbrennungsgefahr!


Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

6 Funktionstasten

6.1 Schnellaufheizen

Mit der Taste  kann das Vorheizen beschleunigt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten , , , ,  und  möglich.

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste  drücken.
 - Der Leuchtbalken unter dem Symbol leuchtet.


Sobald ein Signalton ertönt:

- erlischt der Leuchtbalken.
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.


6.2 Tellerwärmen

- ▶ Gitterrost in Auflage 1 schieben und Geschirr darauf stellen.
- ▶ Durch Antippen der Taste  die Funktion ein- bzw. ausschalten.
 - Der Leuchtbalken unter dem Symbol leuchtet.
- ▶ Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Die Funktion «Tellerwärmen» schaltet automatisch nach 3 Stunden aus.

6.3 Beleuchtung

- ▶ Durch Antippen der Taste  wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.


6.4 Uhrfunktionen

- Uhrzeit – Tageszeit
- Timer – Eieruhr
- Einschaltdauer/Ausschaltzeit – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

Vorgehen

Uhrzeit und Timer können mit dem linken Drehschalter – + eingestellt werden.

Einschaltdauer, Ausschaltzeit und Startaufschub können nur bei gewählter Betriebsart eingestellt werden.





- Das Symbol der gewählten Funktion blinkt.
- In der Digitalanzeige blinkt .
- ▶ Drehschalter – + drehen.
 - ein Vorschlag wird angezeigt.
 - die Einstellung kann geändert werden.
 - Das Gerät übernimmt die Einstellung automatisch nachdem 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr gemacht wurde oder durch Drücken der Zeitfunktionstaste.

Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.

6.5 Uhrzeit einstellen und ändern






Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, falls das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
 - Die Digitalanzeige  8:15 blinkt.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Uhrzeit einstellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Einstellungen werden bestätigt.

6.6 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt  0:00.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Dauer einstellen.



Die Einstellung erfolgt:

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B.  9:50 = 9 Minuten 50 Sekunden.
- ab 10 Minuten in 1-Minuten-Schritten, z. B.  1h 12 = 1 Stunden 12 Minuten.

Starten



- Timer startet automatisch nach 10 Sekunden.

Oder,



- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige ist die Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Eingestellte Dauer abgelaufen



Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- ertönt während 5 Minuten eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- blinkt das Symbol .
- ▶ Durch Antippen der Taste  Signalton ausschalten.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Timer-Dauer ändern.





Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Drehschalter – + nach links drehen und Zeit auf  0:00 stellen.
 - Der Timer ist ausgeschaltet.

6.7 Einschaltdauer


Ist die Einschaltdauer abgelaufen, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

Einstellen



- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Einschaltdauer einstellen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .





Die maximale Einschaltdauer beträgt 9 Stunden 59 Minuten.

- ▶ Die Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden übernommen.
 - In der Digitalanzeige ist die Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Kontrollieren und ändern




- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Einschaltdauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
- ▶ Drehschalter – + nach links drehen und Zeit auf  stellen.
 - Die Einschaltdauer ist ausgeschaltet.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt während 5 Minuten ein langer, unterbrochener Signalton.
- blinkt in der Digitalanzeige .
- blinkt das Symbol 
- ▶ Taste  drücken, um den Signalton zu quittieren.
 - Der Zustand des Geräts bleibt erhalten bis zur nächsten Einstellung.

Verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf der Einschaltdauer durch Drehen des Drehschalters – + die neue Dauer wählen.





Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf «0» stellen.

6.8 Ausschaltzeit


Ausschaltzeit funktioniert nur, wenn eine Uhrzeit eingestellt ist. Wenn die gewünschte Ausschaltzeit erreicht ist, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

Einstellen


- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Taste  3× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Ausschaltzeit einstellen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .



Die Ausschaltzeit kann maximal um 23 Stunden 59 Minuten verschoben werden.

- ▶ Die Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden übernommen.
 - In der Digitalanzeige ist die Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.



Beispiel

- ▶ Betriebsart  und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr die Ausschaltzeit von 1 Stunden und 15 Minuten einstellen.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 9:15 Uhr aus.

Kontrollieren und ändern




- ▶ Taste  3× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Ausschaltzeit ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  3× antippen.
- ▶ Drehschalter – + nach links drehen und Zeit auf  stellen.
 - Die Ausschaltzeit ist ausgeschaltet.

Ausschaltzeit erreicht

Nach Erreichen der Ausschaltzeit:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt während 5 Minuten ein langer, unterbrochener Signalton.
- blinkt in der Digitalanzeige .
- blinkt das Symbol .
- ▶ Taste  drücken, um den Signalton zu quittieren.
 - Der Zustand des Geräts bleibt erhalten bis zur nächsten Einstellung.

Verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf der Einschaltdauer durch Drehen des Drehschalters – + die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf «0» stellen.

6.9 Startaufschub

Startaufschub funktioniert nur, wenn eine Uhrzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.






Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

Vor dem Einstellen der Einschaltdauer und Startaufschub

- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einschaltdauer und Startaufschub wie nachfolgend beschrieben einstellen.

Einschaltdauer einstellen




- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Einschaltdauer einstellen.



Die maximale Einschaltdauer beträgt 9 Stunden 59 Minuten.



- ▶ Innerhalb von 10 Sekunden wie nachfolgend beschrieben den Startaufschub einstellen.

Startaufschub einstellen


- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt z. B.  – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.





Ein Startaufschub ist um max. 23 Stunden 59 Minuten möglich.

- ▶ Die Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden übernommen.
 - In der Digitalanzeige steht die aktuelle Uhrzeit.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel





- ▶ Betriebsart  und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Stunden und 15 Minuten einstellen.
- ▶ Startaufschub auf 11:30 Uhr einstellen.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 10:15 Uhr ein und um 11:30 Uhr wieder aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  2× antippen.
 - Einschaltdauer ist während 10 Sekunden sichtbar und kann geändert werden.
- ▶ Taste  3× antippen.
 - Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt während 5 Minuten ein langer, unterbrochener Signalton.
- blinkt in der Digitalanzeige .
- blinken die Symbole   und .

Verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf der Einschaltdauer durch Drehen des Drehschalters – + die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf «0» stellen.







7 Benutzereinstellungen

Folgende Einstellungen können nur in ausgeschaltetem Betriebszustand durchgeführt werden.

7.1 Übersicht Einstellungen

- Kindersicherung
- Uhrzeitanzeige
- Signalton
- Demomodus
- Werkseinstellung
- Betriebsdauer

7.2 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  während 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Benutzereinstellungen können jetzt verändert werden.
- ▶ Durch Drücken der Taste  kann zur nächsten Einstellung gewechselt werden.
 - Leuchtbalken der Symbole  und  blinken.
- ▶ Durch Drücken der Taste  kann die ausgewählte Einstellung verändert werden.
- ▶ Taste  drücken, um die Änderungen zu übernehmen und die Benutzereinstellungen zu verlassen.








Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

7.3 Kindersicherung





Das Kochfeld wird durch diese Kindersicherung nicht gegen ungewollte Bedienung geschützt.



Die Kindersicherung sperrt nur die Bedienung des Ofens.



- Wird bei aktiver Kindersicherung eine Taste oder ein Drehschalter betätigt, wird in der Digitalanzeige  angezeigt. Bei eingeschalteter Kindersicherung können die Funktionen  und  verwendet werden.
-  aktiviert
 -  inaktiv (Werkseinstellung)

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Taste  und  für ca. 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Die Kindersicherung ist überwunden.
 - Die weitere Bedienung erfolgt wie gewohnt.
 - 1 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

7.4 Uhrzeitanzeige


In der Einstellung   bleibt die Digitalanzeige bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.



-  sichtbar (Werkseinstellung)
-  nicht sichtbar




Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

7.5 Signalton

Der Signalton  kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt werden.

-  Stufe 1 (Werkseinstellung)
-  Stufe 2

7.6 Werkseinstellungen




Geänderte Benutzereinstellungen können wieder auf die Werkseinstellungen  zurückgesetzt werden.

Werkseinstellungen zurücksetzen





- ▶ Benutzereinstellung   wählen und Taste  drücken.
 - Die Rücksetzung wird in der Digitalanzeige mit  bestätigt.

7.7 Demomodus

Im Demomodus stehen fast alle Gerätefunktionen zur Verfügung – es kann jedoch nicht mit dem Gerät gekocht werden. Bei Produktvorführungen und Beratungen ist so die Sicherheit bei der Bedienung gewährleistet.






-  ausgeschaltet (Werkseinstellung)
-  eingeschaltet
-  aktiv (nach Stromunterbruch)

Demomodus kann mit folgender Tastenkombination ein- oder ausgeschaltet werden:

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät gleichzeitig die Tasten , ,  und  10 Sekunden gedrückt halten.

7.8 Betriebsdauer

Die Betriebsdauer des Geräts wird nur im ausgeschalteten Zustand angezeigt.

- ▶ Tasten , ,  und  gleichzeitig für 10 Sekunden drücken.
 - In der Digitalanzeige wird z. B.  angezeigt.



Die Betriebsdauer kann nicht zurückgesetzt werden.

8 Herd

Der Herd ist je nach Modell mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.

 **Gusskochplatten – vor allem bei hoher Leistung – nie ohne Kochgeschirr einschalten, da sonst die Kochplatten durch Überhitzung zerstört werden.**

Nie kaltes Kochgeschirr auf heisse Gusskochplatten stellen, da sie durch den grossen Temperaturunterschied beschädigt werden.

Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

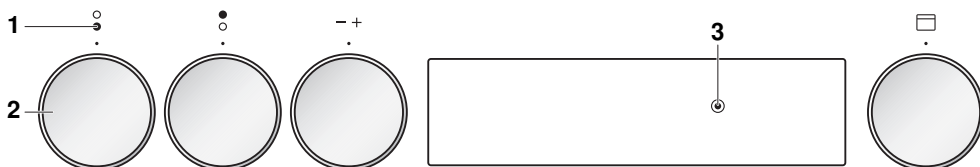


Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist nur im Fachhandel erhältlich.

8.1 Bedien- und Anzeigeelemente

Schalterblende

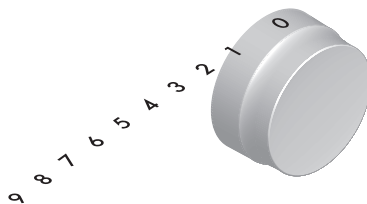
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter
- 3 leuchtende Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet oder der Backofen in Betrieb

Drehschalter

Die Leistungsstufen befinden sich auf den Drehschaltern.



8.2 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rau sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

8.3 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

Kochzone einstellen

- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Die Betriebskontrolllampe leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn gedreht und im Gegenuhrzeigersinn zurückgedreht werden.

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.

Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten, schnelles Erhitzen	Steaks, Aufkochen von Wasser

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind und der Backofen nicht in Betrieb ist, erlischt die Betriebskontrolllampe.

8.4 Reinigung und Pflege für Gusskochplatten



Verbrennungsgefahr! Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Die Gusskochplatten nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser verwenden.
- ▶ Gusskochplatten mit weichem Tuch trocknen.



Die Anwendung von Pflegemitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen. Der Edelstahlring um die Gusskochplatten verfärbt sich infolge grosser Hitze mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

9 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie nur weiche Tücher. Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Schwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

9.1 Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

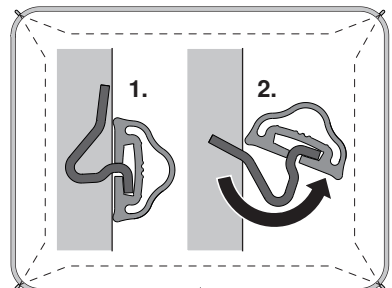
9.2 Türdichtung reinigen

- ▶ Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

9.3 Türdichtung ersetzen

Türdichtung entfernen

- ▶ An einer der vier Ecken die Dichtung nach innen um ca. 30° abdrehen und vorsichtig herausziehen.
- ▶ Wenn alle vier Bügel gelöst sind, die Dichtung entfernen.
- ▶ Rille am Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

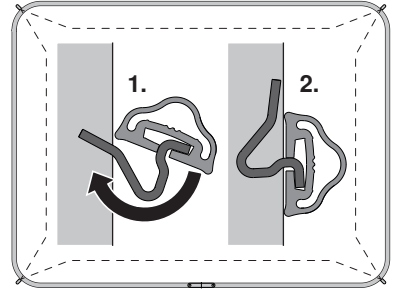




Die Klebestelle und das Lüftungsloch müssen unten in der Mitte sein.

Türdichtung einsetzen

- ▶ An einer der oberen Ecken mit der Montage der Dichtung beginnen.
- ▶ Den Einführungshaken von innen nach aussen im 30° Winkel in den Schlitz einführen. Sobald die obere Seite montiert ist, die unteren zwei Ecken einführen.
- ▶ Die Türdichtung oben, unten, links und rechts an das Gerät andrücken.



9.4 Gerätetür reinigen

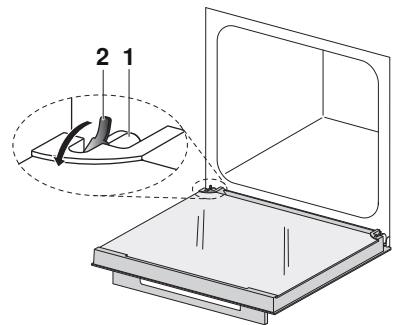
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen



Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

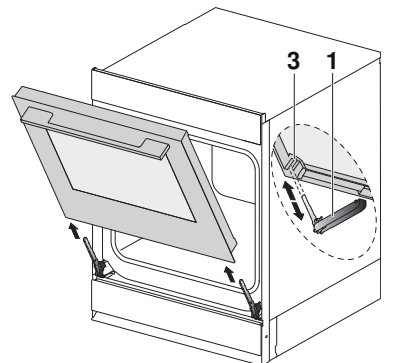
- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.

Gerätetür einsetzen

- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür bei Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.

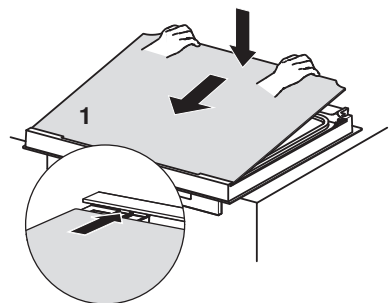
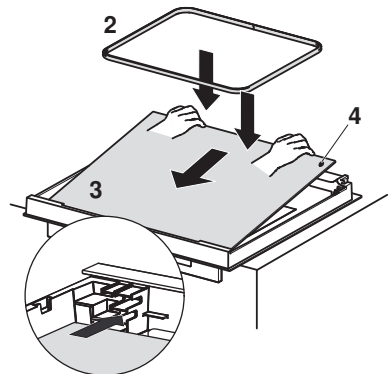
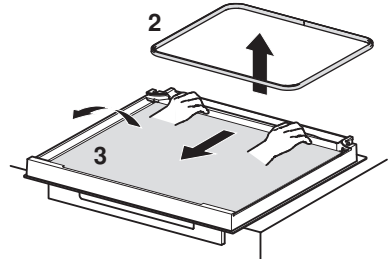
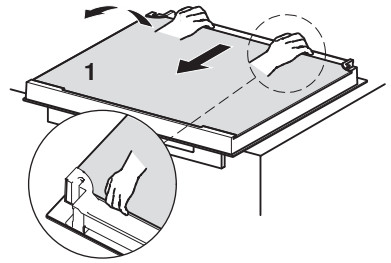


Türgläser reinigen

- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Mit dem Körper gegen die Gerätetür entgegenhalten.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.

- ▶ Türgläser wiedereinsetzen. Dazu mittleres Türglas **3** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Markierung **4** am Glas muss sich rechts oben befinden.
- ▶ Zwischenglasdichtung **2** einsetzen.

- ▶ Oberes Türglas **1** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Das obere Türglas **1** kann nur in korrekter Lage, glänzende Oberfläche ist aussen, eingebaut werden.



9.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

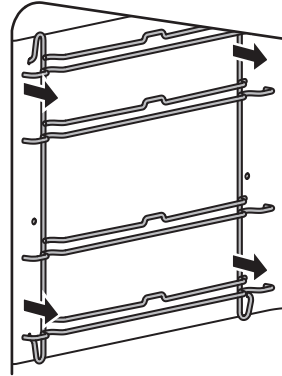
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen



Beim Einsetzen der Auflagegitter darauf achten, dass die Emaillierung nicht beschädigt wird.

- ▶ Auflagegitter vorne gegen die Garraummitte schwenken.
- ▶ Auflagegitter hinten aus der Öffnung ziehen.
- ▶ Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



9.6 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Garraumtemperaturfühler noch Heizelemente. Scheuern Sie die Oberfläche nicht. Die Emaillierung wird dadurch beschädigt.

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.

9.7 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

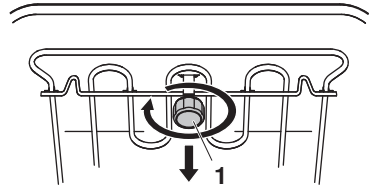
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.



Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit bloßen Händen an. Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

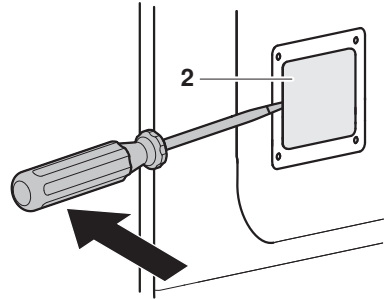
Deckenbeleuchtung

- ▶ Lampenglas **1** vorsichtig im Uhrzeigersinn herausdrehen und entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.
- ▶ Lampenglas **1** im Gegenuhrzeigersinn drehend befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



Seitliche Beleuchtung

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **2** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.
- ▶ Lampenglas **2** in Halterung drücken.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



10 Störungen beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist das nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung (Meldung, F- und E-Nummer) und rufen Sie den Service an.

10.1 Störungsmeldungen

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht	▪ Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
	▪ Demomodus ist eingeschaltet.	▶ Demomodus ausschalten. ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät gleichzeitig die Tasten und 10 Sekunden gedrückt halten.
Die Beleuchtung funktioniert nicht	▪ Halogenlampe ist defekt.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.



10 Störungen beheben

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Ein Geräusch tritt während des Betriebs auf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (z. B. Schaltgeräusche). 	<ul style="list-style-type: none"> – Diese Geräusche sind normal.
Starker Rauch entsteht beim Aufheizen/Garen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verunreinigungen im Garraum können im aufgeheizten Garraum zu Rauchentwicklung führen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abgekühlten Garraum reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen.
Starker Rauch entsteht beim Grillieren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Speisen sind zu nah an den Heizkörpern. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den Angaben vom «EasyCook» übereinstimmt.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraumtemperatur ist zu hoch. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Garraumtemperatur reduzieren.
In der Digitalanzeige steht Ch Ld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Kindersicherung ist aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Benutzereinstellungen (siehe Seite 23). ▶ Kindersicherung ausschalten.
In der Digitalanzeige steht dE na	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Demomodus ist aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Demomodus ausschalten.
In der Digitalanzeige blinkt R	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die maximale Betriebsdauer wurde überschritten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät ausschalten. ▶ Taste  antippen.
In der Digitalanzeige blinkt F HH	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verschieden Situationen können zu dieser Störungsmeldung führen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen.
In der Digitalanzeige blinkt U HH		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stromversorgung wieder einschalten.
In der Digitalanzeige blinkt E HH		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN-Nummer notieren.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.


10.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Problem	Behebung
Stromunterbruch	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Taste  5 Sekunden gedrückt halten. <ul style="list-style-type: none"> – In der Digitalanzeige blinkt --:-- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Uhrzeit einzustellen. ▶ Mit der Taste  die Einstellungen bestätigen.

Stromunterbruch während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.
- Die Betriebsanzeige  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
- Der Betrieb wird fortgesetzt.


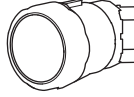
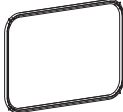
11 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Seriennummer des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

11.1 Zubehör

Kuchenblech	Gitterrost	Broschüre EasyCook
		

11.2 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts	Halogenlampe	Türdichtung
		



Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

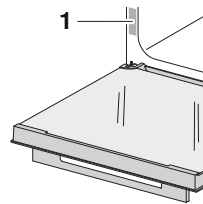
12 Technische Daten

Aussenabmessungen


- ▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1



12.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten  und  bestimmt.

Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

12.2 Temperaturmessung

Die Temperatur innerhalb des Garraums wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

12.3 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	FORS AG
Art des Gerätes	–	Backofen Einbauherd
Modellbezeichnung	–	F-XXT55 F-XXT60 CT 554 CT 604
Masse des Gerätes SMS 55	kg	48
Masse des Gerätes EURO 60	kg	37
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,8
Energieverbrauch im Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,79
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	94,1
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	SN EN 60350-1:2016

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

3) Messmethoden: siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

12.4 EcoStandby

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit der Sparautomatik «EcoStandby» ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden» erreicht werden. Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

13 Tipps und Tricks

13.1 Gebäck und Braten

Ergebnis






Abhilfe

- Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.
- ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
- ▶ Einstellungen mit den «EasyCook» Angaben vergleichen.

13.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuchen fällt zusammen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellungen mit den «EasyCook» Angaben vergleichen. ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

13.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Bei , ,  und  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten «EasyCook» Angaben übereinstimmen. ▶ Beim Backen auf einer Auflage  wählen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellungen mit den separaten «EasyCook» Angaben vergleichen.





Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

13.4 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür während dem Betrieb vermeiden.
- ▶ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung   FF, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar». Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

14 Entsorgung

14.1 Verpackung



Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

14.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

14.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

15 Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen	39
Anzeigen	25
Auflagegitter	33
Herausnehmen	30
Reinigen	30
Auflagen	12
Ausschalten	17
Ausschaltzeit	21
Beispiel	21
einstellen	21
erreicht	21
kontrollieren und ändern	21
Vorzeitig ausschalten	21
Aussenabmessungen	33
Aussenreinigung	27
B	
Bedienung	17
Beleuchtung	18
Benutzereinstellungen	23
Betriebsarten	13
Wählen	17
Betriebsdauer	24
Bräunungsunterschied	35
D	
Demomodus	24
Drehschalter	25
E	
EasyCook	33
EcoStandby	34
Einschaltdauer	20
abgelaufen	20
ändern	20
ausschalten	20
einstellen	20
Elektrischer Anschluss	33
Energie sparen	35
Energiesparendes Kochen	26
Entsorgung	36
Ersatzteile	33
Bestellen	39
Erste Inbetriebnahme	10
F	
FORS-Security	39
G	
Gargut entnehmen	17
Garraum	
Reinigen	30
Temperaturmessung	34
Garraumtemperatur wählen	17
Gebäck und Braten	34
Gebrauchshinweise	7
Gerät ausschalten	17
Gerät entsorgen	36
Gerätetür	
Entfernen	28
Reinigen	28
Gitterrost	12, 33
Grill	15
Grill-Umluft	14
Gültigkeitsbereich	2
H	
Halogenlampe	30, 33
Heissluft	13
Heissluft Eco	14
Heissluft feucht	13
Heissluft mit Unterhitze	14
Herd	25
Bedien- und Anzeigeelemente	25
Bedienung	26
Kochgeschirr	26
I	
Inbetriebnahme	7, 10
K	
Kindersicherung	24
Kochgeschirr	25
Kochherd	25
Kochzone ausschalten	26
Kochzone einstellen	26
Kuchen	35
Kuchenblech	12, 33
L	
Leistungsstufen	26
M	
Modellbezeichnung	2
Modellnummer	2
O	
Ober-/Unterhitze	15
Ober-/Unterhitze Eco	16
Ober-/Unterhitze feucht	16
P	
Pflege	27
Probleme	31

Prüfinstitute..... 33

R

Reinigung 27

Auflagegitter..... 30

Garraum 30

Türdichtung 27

Zubehör 30

Reinigung und Pflege für Gusskochplatten

..... 27

S

Schnellaufheizen 18

Service & Support..... 39

Sicherheitshinweise

Allgemeine 5

Bestimmungsgemäße Verwendung 7

Gerätespezifische 6

Vor der ersten Inbetriebnahme 7

Signalton..... 24

Sonderzubehör..... 12

Startaufschub..... 22

abgelaufen 23

Beispiel 22

einstellen 22

kontrollieren und ändern 22

vor dem Einstellen..... 22

Störungen..... 31

Störungsmeldungen 31

Stromausfall 33

Stromunterbruch 33

Symbole..... 5

T

Technische Daten 33

Tellerwärmen 18

Temperaturfühler..... 12

Timer 19

abgelaufen 19

ändern..... 19

ausschalten..... 19

einstellen 19

starten 19

Tipps und Tricks..... 34

Türdichtung 33

Reinigen 27

Türgläser

Reinigen 29

Type 2

Typenschild..... 33

U

Uhrfunktionen 18

Vorgehen..... 18

Uhrzeit einstellen..... 19

Uhrzeitanzeige 24

Unterhitze 12, 15

V

Vor der ersten Inbetriebnahme 7

Vorheizen..... 35

W

Werkseinstellungen 24

Z

Zubehör 12, 33

Bestellen..... 39

Reinigen 30

16 Service & Support

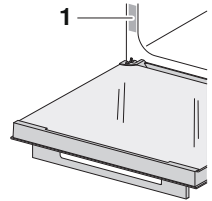


Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns bitte stets die Seriennummer (SN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und dem Typenschild Ihres Gerätes. Sie können Sie zusätzlich hier notieren oder den mit dem Gerät gelieferten Servicekleber anbringen:

SN: _____ Gerät: _____

- ▶ Gerätetür öffnen.
 - Das Typenschild **1** befindet sich links an der Seitenwand.



Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der FORS AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 55 46 50.

Anfragen, Bestellungen, FORS-Security

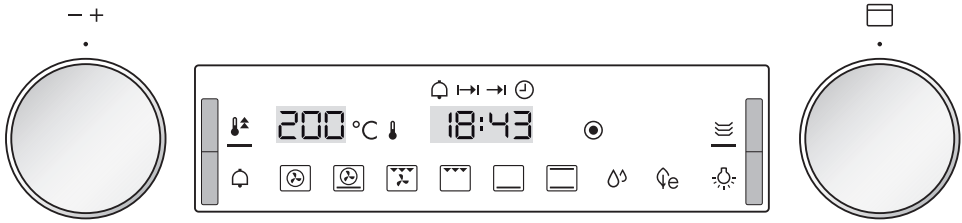
Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Studen, Tel. 032 374 26 26.

FORS bietet zur bestehenden 5-jährigen Garantie «Swiss Garantie 5» eine Anschlussgarantie «Swiss Security 8» für insgesamt 8 Jahre für alle Haushaltgeräte. So können Sie nach Ablauf der Garantiezeit auf Nummer sicher gehen und sich vor dem Risiko unerwarteter Kosten schützen.

Die Garantiesicherung FORS-Security deckt alle Schäden am Gerät, welche die Funktionsfähigkeit des Gerätes betreffen und umfasst die Reparatur oder den Ersatz des Gerätes. Das Antragsformular zur Garantiesicherung finden Sie unter www.fors.ch/serviceberatung/

Kurzanleitung




Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!



Betriebsart wählen

- ▶ Drehschalter  auf gewünschte Betriebsart drehen.

Garraumtemperatur wählen

- ▶ Drehschalter  auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.



Sobald ein Signalton ertönt:

- erlischt das Symbol .
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf Position «0» drehen.
 - Das Symbol  erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

Funktionstasten

Durch Antippen der Funktionstasten können verschiedene Funktionen betätigt werden.



1038156-R03

FORS AG

Schaftenholzweg 8, 2557 Studen

Tel. 032 374 26 26, Fax. 032 374 26 70

Service-Center: Tel. 0800 55 46 50